51e Année. — N° 45. 11 Novembre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Dans les vignes. En Beaujolais ; La fumagine..... 465
Rz. — Ce que disent nos lecteurs 470
De V. — La production du 7120..... 473
H. Servière. — Contingentement individuel et prime à l'arrachage..... 474
Roumieu — A propos du S. 5813..... 477
J. Faure. — La culture du pêcher de plein vent. La conduite des arbres au sécateur 479
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Fêtes vinicoles de Bourgogne. — Journée commerciale des appareils de traitements des arbres fruitiers. — Vœu de la section de Bougie. — A la C.G.V.. 481
Bibliographie. — Les comptes à la ferme. Comment je tenais mes comptes, par A. Sibille. — Carte viticole de la Champagne délimitée 483
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Dans les vignes. En Beaujolais

Ceci était écrit avant les gelées qui, par endroits, ont détruit et fait tomber les feuilles. Les parties basses ont été complètement grillées ; on va pouvoir s'attaquer sérieusement à la taille. Les parties hautes sont restées souvent indemnes, avec leur feuillage si diversement et élégamment coloré.

J'ai tenu à revoir les vignobles en bordure de la Saône, Beaujolais, Côte-d'Or, etc. A mesure qu'on s'élève au delà de Lyon, la plaine, la vaste plaine de Saône ne présente que de rares vignes françaises, sauf sur quelques mamelons qui se montrent de-ci de-là Le feuillage est ici, pour le Gamay, d'un jaune plus ou moins intense sur les vignes âgées, nuancé encore de vert sur les vignes jeunes ou bien cultivées, c'est-à-dire plus vigoureuses. Par places, diverses parcelles sont sillonnées ou piquetées de rouge. Il s'agit de Gamay teinturier, qui, s'il donne aux vignes un très joli aspect, n'améliore pas la qualité du vin ; aussi tend-il plutôt à disparaître qu'à gagner du terrain, malgré que le commerce, et, dit-on, le consommateur, recherchent de plus en plus la couleur. La couleur, pour un vin de même cépage ou de deux ou trois cépages toujours associés, Gironde, etc., est un indice de la maturité et, donc, de la qualité. Une belle couleur va généralement avec un bon vin, mais elle ne fait pas le bon vin. Aussi a-t-on cherché à don-

ner à tous les vins cette apparence flatteuse et engageante que vaut une belle couleur; on y est parvenu par l'emploi des teinturiers, que tout le monde connaît. Il s'agit là d'un véritable camouflage. Ainsi ajoutée à un vin qui n'en demandait pas, elle le rend plus âpre, en retarde la bonification par le temps, et couvre le mouillage à la table du consommateur, rendant ainsi la carafe indispensable. On se demande pourquoi le commerce, qui doit tenir à vendre le plus possible, recherche surtout les vins teinturiers.

Mais si dans la plaine il y a peu de vignes de Gamay, qui n'y est pas à sa place, il y a, par contre, beaucoup de producteurs directs, notamment dans la plaine de Mâcon Chalon. Mâcon a été et est peut-être encore un centre d'entraînement à la culture de ces vignes-hybrides. Et, chose curieuse, ce ne sont pas les plus recommandables par leurs qualités culturales ou œnologiques qui ont été multipliées par les cultivateurs-vignerons, c'est le cépage qui a été le plus décrié, l'infâme Noah ! Et il en a été partout ainsi dans le centre de la France. Voyez les articles de notre collaborateur Larue. C'est le Noah qui l'emporte et de beaucoup sur tous les autres. Un autre producteur direct tend à gagner les sympathies de ces demi-vignerons, c'est le 5455, qui a presque une allure française, de belles grappes, et qui a résisté convenablement très souvent au mildiou. Les autres n'occupent pas de grandes surfaces.

Ces producteurs directs, Noah compris, se découvrent de très loin, et se distinguent on ne peut plus nettement du Gamay, qui craint le mildiou, comme on sait, mais qui a un feuillage compact et entier, se distinguent, dis je, par l'absence de toute feuille. Les Noah sont tous comme en décembre, on ne voit que les sarments. Il en est de même des autres, mais plus ou moins, suivant qu'ils ont reçu quelques sulfatages ou non.

C'est le mildiou, le mildiou tardif qui, grâce aux pluies d'octobre, s'est développé activement et s'en est pris à tout ce qui n'était pas suffisamment sulfaté; tandis que le Gamay, maintenu en cône bien sulfaté, n'a pu être atteint. Cette opposition, de ce Gamay intact porteur d'un beau feuillage et de ces producteurs directs tout à fait défeuillés, est curieuse.

Sur les pentes de la Côte-d'Or, plus de taches rouge-teinturier. C'est le Pinot qui domine, il a commencé à perdre ses feuilles ; pas non plus de producteurs directs : ces vignobles tiennent à ce que leur réputation reste intacte.

* * *

Le Beaujolais est constitué par une succession de croupes, séparées par de petits vallons, s'élevant par endroits davantage, et formant des

pics arrondis relativement peu élevés. — Sol peu profond 0 m. 30, 0 m. 40 constitué par du gros sable tel que le sable des rivières, d'origine granitique ou gneissique. Au dessous, le rocher plus ou moins fendillé. Que peut-il pousser là-dessus? Rien ou presque sans les pluies. La vigne, une fois que ses racines ont pénétré dans les fissures du sous-sol, tient ; mais elle souffre de la sécheresse quand la saison est trop sèche. Pas d'autres cultures, sauf dans les vallons ou dans la plaine où le vigneron-métayer possède quelques prairies ou parcelles à céréales pour nourrir la vache.

Rien de changé à l'ancienne conduite de la vigne. C'est toujours le même cépage, le Gamay, le Petit Gamay. Il aurait quelques sous-variétés établies quand il y avait des ampélographes. Il n'y en a pas maintenant et les sous-variétés ont disparu, semble-t-il, avec les ampélographes.

10.000 ceps à l'hectare à 4 bras, partant tantôt près du sol, pour que le raisin reçoive la chaleur réfléchie par le sable clair le jour, où rayonnée la nuit ; tantôt à 15-20 centimètres de la surface, où il y a intérêt à élever la souche.

Taille à un ou deux yeux, sur le sarment de l'année le plus bas, s'il est assez vigoureux ou sur le plus élevé, en somme, comme partout où on soumet à la taille courte la vigne basse.

4 bras à 2 yeux = 8 yeux par souche et par hectare. 8 × 10.000 = 80.000 yeux. Dans le midi de la France, 5 bras à 2 yeux = 10 yeux par souche × 4.000 souches = 40.000 yeux. Deux fois moins qu'en Beaujolais. Il ne faut donc pas s'étonner que les vignobles du Centre produisent parfois plus à l'hectare que les vignobles du Midi.

Les P. D. ont aussi essayé de s'infiltrer dans ce vignoble à bon vin, surtout dans les parcelles qui confinent à la plaine ou aux vallons. C'est encore le Noah = Noé, qui sut si bien conduire sa barque sur les flots déchaînés, vous vous rappelez — ; et aussi le Gaillard n° 2, qu'on appelle le Noah noir, et, maintenant, un peu de 5455, etc. Mais ces raisins ne pénètrent pas dans la cuve à Beaujolais pur, ils sont vinifiés séparément et vendus séparément au commerce. Rien ne dit que, plus loin, ils ne recouvrent pas la qualité de Beaujolais. Et c'est ce qui chagrine les producteurs de vrai Beaujolais.

Chaque vigneron vinifie sa récolte, soit pour lui, soit aussi, s'il est métayer, pour le compte du propriétaire. Dans ce cas, un vigneron cultive deux hectares, guère plus.

Il fournit toute la main-d'œuvre, le fumier de la vache, s'il y a lieu, le marc, etc. Je crois bien que le propriétaire fournit soufre et sulfate de cuivre, et le partage se fait par moitié.

Le vigneron fournissant son travail, il en est rémunéré par la récolte ;

de même que le propriétaire. Il n'y a pour ainsi dire pas de sorties d'argent et, par suite, presque pas de prix de revient — si on veut.

Seulement, il y a des années terribles ; c'est quand la grêle vient tout détruire, et cela n'est pas rare. Les Compagnies d'assurances exigent des primes à 10, 12 et même 18 o/o et parfois refusent d'assurer. Ces catastrophes sont dures à supporter ; le propriétaire, très touché lui-même, doit venir et vient à l'aide de son vigneron.

Depuis quelques années, des coopératives de vinification se sont créées en beaucoup de localités. Sous la conduite d'un excellent guide, M. G,.., qui connaît son Beaujolais sur le bout du doigt, qui en a même organisée une, j'en ai visité trois : celles de Bel-Air, 12.000 hl. M. Fessy, président ; de Fleurie, 4.000 hectos, président M. Chabert ; de Gleizé, 9.000 hectos, président M. Branciard, administrateur M. Guigneton.

Toutes sont bien installées avec les dispositions et le matériel les plus modernes. Les vignerons y apportent soit toute leur récolte, soit une partie seulement, on ne m'a pas dit que c'était la meilleure.

La vinification se fait, comme à Fleurie, dans les foudres type d'autrefois, ou dans des cuves en ciment. On discute encore des avantages des unes et des autres. Je crois bien avoir entendu dire que par une vieille habitude, dont il est difficile de se défaire, on continuait le geste symbolique qui consiste à jeter sur la vendange des pincées de sucre ; mais je n'en ai rien vu.

Cette année, les raisins ont bien mûri. Sans aucune aide de sucre, ils ont donné des vins de 12, 13 et 14 degrés, ces derniers trouvant quelque difficulté à s'achever. Et ce sont de beaux vins. Les biens venus, que j'ai gouttés soit dans les coopératives, soit chez les particuliers, notamment chez M. Gauthier, maire de Villié-Morgon, m'ont paru réunir toutes les qualités que doit avoir un vin digne du renom des grands Beaujolais.

J'ai goutté aussi, vinifiés séparément dans des coopératives, des vins de producteurs directs, Noah, toujours, Gaillard, 5455, etc., plus ou moins mélangés à des Gamay de plaine et qui sont livrés au vigneron pour sa provision ; ils sentent nettement l'américain, mais on s'habitue à tout.

La reconstitution s'est faite sur Vialla, porte-greffe, pas très résistant, à racines charnues qui pénètrent dans les fissures des rochers. C'est un frère du Noah, qui serait lui aussi devenu producteur direct si ses grappes à grains noirs avaient été un peu plus fournies. Dans ces sables, le phylloxéra est à peu près inoffensif, il ne peut y circuler à son aise, la vigne française y a du reste duré longtemps et, par suite, un porte-greffe insuffisant dans les terres argileuses est largement suffisant ici.

Les vins se vendent, sauf les plus grands d'entre eux qui tiennent leurs prix, moitié moins que l'an passé. Comme la récolte est deux fois plus forte, le produit serait encore satisfaisant, acceptable, s'il y avait des acheteurs. Ici, également, il y a peu d'empressement aux achats.

*
* *

Il ne m'a pas paru que ces Gamays, qui ont produit plus que de coutume, aient donné des signes d'épuisement. Le feuillage, comme je l'ai déjà dit, est du jaune automnal le plus franc, donc tout à fait normal. Du reste, dans ces terres granitiques sans chaux, il ne peut guère y avoir et je n'y ai pas vu de brunissure qui, comme on sait, est le signe le plus sûr d'épuisement. Cependant, pour éviter un affaiblissement possible, il sera bon de fumer tout de même avec les engrais organiques, composts, fumiers, etc., mais qu'il serait bon aussi de renforcer dans les parcelles qui ont paru surproduire avec des engrais chimiques azotés : ammonitre, nitrate de potasse, de chaux, etc., et super ou mieux scories et sels de potasse.

La fumagine

La fumagine tend à s'installer à demeure dans nos vignobles, particulièrement dans ceux du bassin de la Méditerranée. On sait en quoi elle consiste :

Au cours de l'été, les feuilles anciennes, la base des sarments, les raisins se couvrent d'une sorte de suie, qui laisse écouler une matière visqueuse, collante. C'est un liquide sirupeux sécrété par une cochenille blanche, dont la « suie », qui est un champignon, se nourrit.

Le champignon n'est pas très nuisible à la plante, il rend seulement la vendange inutilisable. La Cochenille blanche — l'est davantage, vivant aux dépens des organes herbacés, et c'est elle qu'il faut combattre.

Voici, en attendant une étude plus complète, ce qu'il convient de faire :

Tailler les vignes atteintes ; enlever les sarments avec leurs feuilles, s'il y en a, et tout brûler ; déchausser la souche taillée, brûler aussi écorce et feuilles qui seraient à la surface du sol ; et, ceci fait, pulvériser sur la souche une bouillie composée comme suit, ou la badigeonner :

Chaux fraîche.....	8 kilogs
Huile lourde ou goudron	4 kilogs
Eau.....	100 litres

Faire un lait de chaux très épais, y verser peu à peu le goudron ou l'huile lourde, en agitant jusqu'à ce que la bouillie soit bien homo-

gène, qu'il n'y ait plus d'îlots de goudron — compléter à 100 litres avec de l'eau, et employer.

Il n'est pas mauvais d'insister sur chaque souche dans l'exécution du traitement, afin que les fissures des écorces reçoivent toutes de la bouillie.

Il est avantageux de substituer à cette bouillie une des bouillies du commerce à base d'huile d'Anthracène, qui doit être employée à la dose indiquée par le fournisseur. Eviter de la préparer dans des récipients ayant contenu des bouillies cupriques.

Nous reviendrons prochainement sur cette importante question.

L. Ravaz.

CE QUE DISENT NOS LECTEURS

« Je suis avec un intéret très sympathique votre campagne en faveur de l'arrachage.

Mais cette mesure n'aurait de portée pratique qu'à la condition d'être généralisée, et ce résultat ne peut être atteint que contre indemnité.

Puisqu'il s'agit d'une mesure de revalorisation en faveur du viticulteur, il semble que ce dernier n'ait pas besoin d'être intégralement rémunéré, d'autant plus qu'après arrachage, le sol peut être cultivé avec profit.

Une côte mal taillée devrait maintenir l'opération dans des limites telles que la réalisation reste possible. Dans ces conditions une simple majoration de 5 francs par hecto sur les droits de la circulation procurerait les fonds suffisants (sans trop restreindre la consommation), d'autant plus que le paiement de l'indemnité pourrait s'échelonner sur plusieurs années.

Cette solution assurerait mieux la revalorisation du vin que le statut viticole actuel, tout en étant moins choquante que la destruction d'un produit qui a tant coûté à faire venir et dont beaucoup se privent... à contre cœur. »

G. (Hte-Garonne)

« Je lis votre chronique (*Progrès* du 28 courant, p. 420) « La question de l'arrachage que nous avons soulevée dans ce journal..... »

A la page 449, *Progrès* 13 mai 1934, je propose l'arrachage comme la seule mesure susceptible de revenir à une situation normale ; je crois avoir été le premier à attacher le grelot. »

Baron de Boixo

En effet, M. de Boixo écrit ceci dans le n° précité... ; « La première chose à faire c'est rétablir l'équilibre entre la production et la consommation. C'est dans ce but que j'avais démandé en janvier 1931 l'arrêt des plantations et en mars 1932 l'exonération du blocage pour les viticulteurs qui arracheraient 20 % au moins de leur vignoble.

Les deux mesures à prendre sont les suivante :

1° Arrêt des plantations.

2° Arrachage de 60.000 hectares de vignes environ.

« Puisqu'il s'agit, en fin de compte, de retrancher, sans discussion, uniformément, équitablement pour tous, un *dixième*, par exemple, des quantités réservées mises à la vente, décider, parlementairement, que les sorties seront réduites de 1/10e ou, si tant est, qu'il faille pour le calcul, s'embarrasser du chiffre total des déclarations, consommation en franchise comprise, consommation qui ne devrait jamais jouer, peser sur la consommation taxée, réduire le total du 1/10e plus du o/o, représentant communalement ou départementalement la dite consommation en franchise.

Prise immédiatement par décret, sous réserve de sanction parlementaire, cette mesure vivifiant le marché lui donnerait, aussitôt, un vigoureux coup de fouet. Le 1/10e ainsi écarté et retenu resterait à la disposition du vigneron vendeur, libre de l'utiliser sous la forme qu'il préférerait : concentration, congélation, vinage à la cuve, report, distillation. L'arrachage, lui, n'aurait qu'un effet différé, dangereux devant des récoltes déficitaires. »

H. V. (Oran)

« L'arrachage ? Mais c'est tout à fait criminel et inopérant : Il y a beaucoup mieux. Voici :

Il faudrait arriver à ne faire boire au consommateur que du vin vieux, ce serait plus hygiénique, meilleur pour son palais, on trouverait ainsi des clients nouveaux et cela ferait disparaître du marché les mauvais vins qui eux ne se conservent pas. Vous n'auriez plus jamais (si vous arrêtez les plantations algériennes bien entendu) de surproduction dans la métropole. Au point de vue social une année de vin représenterait une masse de réserve pour le propriétaire et, pour l'Etat, une garantie pour le cas de guerre.

Le moyen est simple. La 1er année, bloquer la quantité supérieure à 65 millions de la grosse récolte pour *tout le monde*. La 2e année obliger à vendre le vin vieux d'abord. Il y aura des fuites, mais légères, en tous cas les caves importantes et les coopératives ne pourront pas truquer. Puis, bloquer les surplus, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez obtenu une année de retard sur les ventes. Les propriétaires qui ne pourraient pas loger ou qui n'auraient pas d'avances pour construire des cuves ou des foudres se feraient prêter sur warrants. »

L. (Vaucluse).

« Le but de ma lettre est de vous faire connaître, sans aucune prétention, ce que j'en pense personnellement, et j'estime que l'humble avis des petits viticulteurs n'est pas négligeable.

Je vois que les divers correspondants de ces publications sont d'accord sur la solution *définitive* et *curative* qui s'impose comme moyen de remédier à la crise : *l'arrachage*.

Certains, avant de se prononcer pour l'arrachage, disent : distillation massive, baisser le plafond, blocage, superblocage, etc., etc.

A quoi bon biaiser, faire durer le mal, il n'y a pas à hésiter, et je dis, comme vous l'avez dit vous même, s'il y a trop de vin, c'est qu'il y a trop de vignes.

Alors donc :

1° d'abord suppression totale de toute fabrication de vin de sucre ;
2° arrachage proportionnel (avec indemnité) ;
3° le marc au fumier ;
4° les lies à la distillation ;
5° distillation du vin excédentaire en année de grosses récoltes.

Ce sont, je crois les seuls remèdes efficaces.

A quoi bon produire et être obligé ensuite de bloquer et de distiller ».

L. B. (Gard).

Deux mots sur la question du jour : « l'arrachage d'une portion du vignoble ». Comme président du syndicat agricole, j'ai posé le principe : dans l'ensemble on y est favorable, reconnaissant que 9 fois sur 10 on vendra plus cher les 4/5 que les 5/5.

Néanmoins, sans indemnité, la chose serait brutale parce que n'ayant récupéré qu'une très petite partie des dépenses faites pour leurs plantations (4 ans sans revenus, dépenses culturales, frais divers) ; 10.000 frs par hectares semble raisonnable, mais pas exagéré.

De plus, j'ai causé avec un assez grand nombre de viticulteurs-propriétaires d'assez grands vignobles de 15 à 40 hectares, ce qui est pour le pays assez important.

Eh bien ! un certain nombre, en présence d'un horizon assez sombre, de la difficulté de la main-d'œuvre, toujours aussi exigeante et aussi rare surtout dans un certain rayon des villes, ils seraient décidés, non seulement à arracher une partie, mais même à peu près tout leur vignoble, s'ils devaient rentrer dans les débours faits pour la plantation.

Je vous soumets ces réflexions, telles qu'elles !

Un d'eux ajoute : sur 30 hectares que j'ai, j'en arracherai 20.

Deux mots aussi sur la fameuse Mayorquine (greffe), ce qui est d'ailleurs de très petite importance. Certains attribuent son origine à l'Espagne. Rendons à César ce qui est à César, etc. Qu'on consulte les nos du *Progrès agricole* de l'été *1899* et on trouvera la description *faite par nous-même*, description que je vous avez adressée.

M. (Gers).

« La limitation des plantations a versé à la plaisanterie ; l'arrachage obligatoire (?) versera assez probablement à la plaisanterie aussi, ce n'est facile ni à codifier, ni à contrôler.

Il semble que la seule mesure chirurgicale efficace doive être le blocage pour quiconque vend du vin, à la rigueur progressif par tranches de 400 hectos, avec distillation obligatoire, et si possible libre disposition de l'alcool pour la vinification.

Pour le reste, liberté entière. Les viticulteurs « d'occasion », qui sont légion, ne planteront plus, et se lasseront même de cultiver la vigne, au prix où va se vendre le vin les années prochaines.

Il faudra être maître dans son métier pour en tirer du bénéfice. Et c'est en définitive de là que viendra la guérison, mieux que du plus mirifique étatisme. »

H. P. (Var).

L'arrachage est un procédé barbare. Et puis on soignera mieux, ou bien on supprimera du personnel, qui sera réduit au chômage : il faut bien songer aux ouvriers.

[Mais si la crise viticole continue, le chômage sera bien grand].

Le remède : Ne livrer à la consommation que les bons vins qui représentent environ 80 o/o de la production, brûler le reste qui ira au carburateur à l'état d'alcool.

[Mais pourquoi produire à grands frais un produit qu'il faudra détruire et qui ne vaudra plus rien ?].

Et voici le projet de notre correspondant :

« Art. 1er — Le vin produit exclusif de la fermentation des raisins frais ou de jus des raisins frais non pressuré sera seul destiné à la consommation dans la proportion de 75 o/o de la production totale, le 25 o/o de cette production devra être convertie en alcool.

Art. 2. — L'administration des Contributions indirectes ne devra délivrer à chaque récoltant déclarant que 75 o/o de la déclaration en titres de mouvement pour la consommation, et 25 o/o pour la distillerie.

Art. 3. — Le vin destiné à la distilerie devra posséder un litre alcoolique égal au degré moyen de la même production.

Art. 4. — Les vins destinés à la distillerie ne pourront en aucun cas être entreposés chez les marchands en gros ni chez les débitants, ils devront aller directement de la cave du récoltant à la distillerie.

Art. 5. — L'alcool provenant de la distillation du dit vin sera mis à la disposition de l'Etat pour être mélangé aux carburants employés en France et dans les colonies qui produisent du vin ».

A. A. (Var).

« Je suis attentivement vos articles sur l'arrachage d'une partie du vignoble français comme seul remède à la crise actuelle. Je vous approuve entièrement et, à mon avis, il n'y a qu'en s'attaquant à la racine du mal qu'on le guérit, mais bien entendu pour que ce remède soit efficace, il faut qu'il touche tous les viticulteurs qui font une déclaration de récolte.

Il faut aussi faire abroger cette loi du 8 juillet 33, qui nous a fait le plus grand mal en dressant les viticulteurs les uns contre les autres au seul profit de l'Etat, qui encaisse des taxes.

Mais pour arriver à un résultat, il faudrait que vous créiez un mouvement en dehors des politiciens qui ne font que brouiller les cartes. Je ne crois pas que les viticulteurs petits et gros ne comprennent pas que leur intérêt est de produire un peu moins et de vendre normalement ce qu'ils auront ».

Sc. (Constantine).

[L'auteur nous présente un autre projet sur lequel nous reviendrons].

Dans notre prochain numéro, nous examinerons les objections faites à notre projet d'arrachage et montrerons que l' « arrachage » est le seul moyen de mettre fin à toute crise viticole.

L'idée fait son chemin. Elle est acceptée même dans les régions à grands crus.

Rz.

LA PRODUCTION DU 7120

On nous écrit ;

« Je vous envoie deux photographies prises dans une vigne de 7120 Couderc n'ayant reçu cette année aucun engrais et ayant donné 217 hectos à l'hectare.

Cette vigne greffée sur Rupestris est dans un sol argilo-siliceux, mais où le sable domine fortement. Le moût faisait au mustimètre Salleron à peu

près 10°. Les rendements des dernières années ont été également élevés sans atteindre cependant 217 hectos à l'hectare.

La vigne est plantée à 2 m. × 1,50 et sa vigueur a été telle qu'il a fallu à deux reprises couper les rameaux qui envahissaient l'interligne. Une pro-

duction et une végétation semblables indiquent la qualité de cet hybride et avaient été constatés par la Commission qui était venue voir les hybrides. »

Veuillez, etc.

de V. (Aude)

La photographie ci-dessus, montre la fructification d'une souche de ce 7120. Cette année, les raisins sont sortis de partout : en fait de production, on ne peut s'étonner de rien.

Ces résultats font moins l'éloge du cépage qui est cependant méritant, que de la culture et du terrain du domaine.

CONTINGENTEMENT INDIVIDUEL
ET PRIME A L'ARRACHAGE

La crise que traverse la viticulture demande une solution immédiate.

On doit agir rapidement et d'une manière brutale sur le marché des vins en détruisant inexorablement la cause de l'excédent permanent de récolte.

Cet excédent permanent est un boulet que l'économie viticole traîne après elle. Il est le responsable de l'échec de toutes les mesures de sauvegarde envisagées jusqu'à ce jour ; il sera la cause de la ruine d'un grand nombre

de viticulteurs. La distillation de 10 millions d'hectolitres de vin — ce chiffre paraît être un maximum — sera, en effet, une très lourde charge pour les récoltants sans donner pour cela des résultats tangibles si, à côté, de 5 à 10 millions restent bloqués.

L'excédent permanent de récolte est évidemment dû aux plantations nouvelles qui, à la faveur de la différence de prix de revient d'une rive à l'autre de la Méditerranée, se sont multipliées en Algérie. Les échanges entre la Métropole et ses possessions d'outre-mers sont devenus difficiles, car la différence toujours croissante entre le standard de vie de l'ouvrier d'un côté et de l'autre ne trouve plus sa contre-partie dans des moyens de transport chaque jour plus perfectionnés et plus rapides.

Il y a là une adaptation à faire, mais cette adaptation, quoique indispensable, peut être longue et c'est bien là qu'est le danger car, pendant cette période, les viticulteurs ruinés auront trop d'oreilles et des formules dangereuses astucieusement présentées trouveront un terrain propice à leur évolution.

Cela paraît possible à éviter si l'on veut renoncer à l'illusion que l'on puisse continuer à produire beaucoup tout en soutenant arbitrairement les prix et si l'on veut bien admettre que la destruction grève automatiquement les hectolitres laissés à la vente et, de ce fait, engendre, j'allais écrire « pour le plaisir », le vin cher. Ce non-sens économique devrait être accepté difficilement aujourd'hui par nos ministres Herriot et Tardieu, qui viennent d'entreprendre la lutte contre la vie chère.

Il faut éviter la production de cet excédent permanent.

Quel est son importance ?

Un calcul un peu long peut-être, mais simple, doit permettre de le chiffrer :

L'excédent permanent est évidemment égal à la possibilité moyenne de production moins la faculté moyenne d'absorption, cette dernière étant évaluée à 65 millions. Chiffrer la possibilité moyenne de production, somme des possibilités moyennes de production de chaque déclarant, nous amène au calcul de celles-ci c'est-à-dire au calcul de la production moyenne à l'hectare de chaque exploitant, la possibilité moyenne de production de chacun d'eux étant le produit de la production moyenne à l'hectare de l'exploitation par le nombre d'hectares en culture en 1934.

Le calcul de la production moyenne à l'hectare pour une exploitation donnée ne peut être qu'approximatif. Cette approximation nous paraît cependant suffisante, et nous verrons d'ailleurs plus loin que la prime à l'arrachage projetée compense en partie les petites inégalités inhérentes à toute approximation.

La moyenne de la production à l'hectare de chaque exploitation doit ressortir de l'examen des dix dernières déclarations de récolte — défalcation faite des années particulièrement déficitaires, celle ou la production globale de l'exploitation est, par exemple, inférieure à la moitié de la production moyenne des dix dernières années. La production moyenne à retenir sera la moyenne des dix productions moyennes annuelles et à l'hectare.

L'excédent permanent est ainsi chiffré. Il est alors facile de le répartir sur chaque déclarant au prorata de sa possibilité moyenne de production — un coefficient correcteur suivant le nombre d'hectares de l'exploitation et suivant la production moyenne à l'hectare pouvant intervenir dans ce calcul.

Nous arrivons ainsi à l'idée du contingentement individuel.

Pour fixer les idées, mettons des chiffres : soit un producteur dont la possibilité moyenne de production, calculée comme je viens de l'indiquer, est de 1000 hectolitres et dont la part correspondante de l'excédent permanent est par exemple 100 hectolitres. Ce producteur aura dorénavant sa production contingentée à 900 hectolitres ; il ne pourra sortir de sa cave une quantité supérieure, mais si une année particulièrement favorable il fait 950 hectolitres, il pourra garder 50 hectolitres pour les années suivantes et compléter par la suite une récolte plus réduite.

Devant cette obligation le producteur peut choisir :

Passer de la culture intensive à la culture extensive ; revenir à la sagesse ;
Changer l'encépagement ; revenir au carignan et au cinsault ;
Arracher enfin des hectares et faire de la polyculture.

Toutes ces méthodes peuvent d'ailleurs se conjuguer.

Les premières ne peuvent que favoriser la qualité, elles sont donc recommandables.

La dernière, l'arrachage, est plus discutable. Il serait sage, en effet, d'arracher de préférence les vignes à grand rendement dont la production n'est pas toujours d'une qualité irréprochable et dont le sol est susceptible de porter d'autres cultures. Cet arrachage revalorisant de plus les véritables terres à vigne favoriserait également la qualité. Il faut l'encourager et c'est une chose possible si l'on envisage une prime d'arrachage.

Cette prime n'est pas un leurre. Je l'envisage de la façon suivant : évaluée à

10.000 fr.	pour un ha.	ayant une possibilité	de	prod. de	50 hl.
20.000	—	—	—	—	100 —
30.000	—	—	—	—	150 —

Soit 10.000 fr. par 50 hectolitres hectare.

Elle sera payée par un titre de rente de 500 ; 1.000 ou 1.500 fr. ; titres monnayables et gagés sur les droits de circulation.

Mettons des chiffres pour voir sa réalisation pratique.

S'il s'agit de détruire un excédent permanent de 8.000.000 d'hectolitres, cela représente :

$$\frac{8.000.000 \times 10.000}{50} = 1.600.000.000$$

de capital, soit à 5 o/o 80.000.000 d'intérêt. Or la somme de 5 fr. prélevés sur les droits de circulation représente 250.000.000 par an, ce qui laisse le paiement des intérêts déduits 250 — 80 = 170 millions pour l'amortissement des titres émis. Moins de 10 ans doivent suffire.

Les difficulté de trésorerie me dira-t-on ne peuvent permettre à l'Etat l'abandon d'une rentrée annuelle de 250 millions. C'est possible ! Mais on oublie que la revalorisation du capital foncier qui doit suivre obligatoirement une telle mesure peut compenser, dépasser même, la perte, et cela l'année même car l'Etat encaisse au jour le jour ce capital revalorisé sous forme de droits de mutation et de succession. L'avance faite aux viticulteurs de 25 fr. par hectolitre envisagée par le gouvernement peut devenir, de plus, inutile.

Et alors ?

Alors je vois la possibilité de donner une prime à l'arrachage de 30.000 fr. à l'hectare pour les vignes les plus lacustres, presque 7 fr. le pied.

Cette prime élevée doit permettre de compenser les quelques petites inégalités inhérentes au calcul obligatoirement approximatif de la production moyenne à l'hectare de chaque exploitant. Un ou deux hectares à arracher en plus avec une telle prime est une chose à mon avis bien supportable.

Certains seraient prêts à les offrir en holocauste sur l'autel de la Liberté. Ils considèrent qu'elle n'a pas de prix. Ils n'ont peut-être pas tort.

H. Servière.

« A PROPOS DU S. 5813 »

Dans le numéro 39 du *Progrès agricole* du 30 septembre 1934, un viticulteur, auteur de divers articles relatifs au S. 5813, hybride qui a fait l'objet d'une importante publicité, a formulé les conclusions suivantes :

« En résumé, le S. 58 3 possède une résistance très élevée au mildiou. Sa « résistance à l'oïdium me paraît également absolue. Après 14 ans d'expé- « rience, je considère, dans notre région provençale, le S. 5813 comme supé- « rieur à l'Aramon au point de vue production et degré alcoolique. Il y a lieu « de noter que sa résistance à la pourriture, qui avait été très élevée jusqu'en « 1932, a été moins grande en 1933, ou parfois, une partie de la récolte a été « enlevée sous les attaques du « Botrytis Cinerea ». Il est vrai que l'Aramon, « placé dans des conditions identiques, avait perdu ces mêmes années jus- « qu'à un quart de ses grappes. Si on tient compte que le S. 5813 possède « une pellicule très épaisse, qui le rend très apte aux transports éloignés, il « y a lieu de conclure que le S. 5813 constitue un Aramon amélioré. »

Ayant personnellement observé cet hybride ailleurs et chez moi où il était greffé sur Rupestris Martin, je me permets, pour répondre aux viticulteurs qui m'ont demandé quelques précisions à la suite de ces publications, d'exposer, avec preuves certaines, ces observations impartiales et désintéressées :

Un examen objectif confirme que dans cette région du Var située à une altitude de 300 mètres environ, ce cépage tardif de 3me époque est vigoureux. Sa grappe est lâche et le grain gros, dur, rosé et ovale. D'autres variétés présentent des grains ronds, plus petits. Sa production est élevée. Le jus est légèrement rosé. Après les gelées printanières, on constate une nouvelle sortie de raisins. Ces raisins résistent au mildiou. Par contre, les sarments longs et minces qui se développent rapidement nécessitent un travail de palissage assez difficile pour permettre les travaux de culture. Il est attaqué par l'oïdium, l'anthracnose. On observe du mildiou sur les feuilles, ce qui contribue à leur chute prématurée. Par temps humides, les grains se détachent facilement et le déchet est très important. Si on le vinifiait séparément, l'addition de teinturiers et de moûts concentrés serait indispensable. Le rendement en jus gravite entre 62 et 65 litres par 100 kgs de raisins.

Dans cette zone, il ne mûrit pas toujours. Toutes les densités relevées dans les caves de Besse et de Ste-Anastasie en sont un témoignage. Ces multiples défauts ne permettent pas de le considérer ici comme l'hybride producteur direct cultivé à peu de frais, assurant des revenus certains et donnant un vin qui, par ses qualités, rivalise celui des vignes françaises.

Les quelques observations suivantes confirment que, dans les conditions les plus défavorables, l'Aramon se montre chez nous toujours supérieur.

En 1933, M. X, propriétaire à Ste-Anastasie, communique les renseignements suivants :

980 jeunes plants de S. 5813 ont produit 5740 kgs, soit 5 kg. 600 par pied, accusant un degré mustimétrique de 6°3.

4000 jeunes Aramons ont produit 22800 kgs, soit 5 kg. 700 par pied, accusant un degré mustimétrique de 8°1.

Cette année, avec des conditions de maturité exceptionnelles, avance de deux semaines. Pas de brouillards, pas de pluies, belles journées chaudes et ensoleillées. Quatre observations pratiquées les 6 et 12 octobre, comportant l'acidité totale, la densité et le dosage chimique des sucres réducteurs, représentant l'alcool en puissance réel, donnent les résultats suivants :

	N°s	Acidité totale en SO^4H^2	Densités ou degrés du mustimètre	Dosage chimique du sucre dans le moût Grammes par litre	Grammes de sucre par litre de moût	Richesse apparente alcoolique du vin fait accusée par le mustimètre	Richesse réelle alcoolique du vin fait détermination chimique
6 octobre	1 6 octobre Ste-Anastasie	6 gr. 90	1065	132 gr.	143 gr.	8°4	7°8
6 octobre	2 6 octobre Besse	6 gr. 85	1064	133 gr.	140 gr.	8°2	7°85
12 octobre	3 12 octobre Besse	6 gr. 75	1071	148 gr.	159 gr.	9°3	8°7
12 octobre	4 12 octobre Ste-Anastasie	6 gr. 95	1062	127 gr.	138 gr.	8°1	7°5

Du 14 septembre au 12 octobre, 17 pesées de moût d'Aramons ont été effectuées. Elles oscillent entre 1064 et 1087, correspondant à des degrés de 8°2 à 11°9 avec une moyenne de 10° environ.

Les acidités totales ont varié de 4 gr. 40, pour la densité de 1087, à 6 gr. 30 pour celle de 1064.

Le dosage chimique du sucre de la densité la plus élevée était de 183 gr. 4, représentant 10°8 d'alcool en puissance.

Ces résultats montrent clairement que le S. 5813, qui peut présenter ailleurs de remarquables aptitudes culturales et résister aux maladies, ce que je ne veux pas nier a priori, n'est pas ici un Aramon amélioré. Qu'ayant atteint cette année un degré de maturité inégalé les années précédentes, il ne produit que des vins qui ne présentent pas les caractères des vins légaux de notre région, propres à la consommation. Ils confirment qu'à des rendements exagérés correspondent des discriminations de qualités.

Bien que je ne défende pas la culture de l'Aramon, mis en cause, chacun sait que dans notre terrain et partout ailleurs, cultivé dans certains terrains et dans les coteaux, donne un vin agréable qui marche seul. On ne saurait, à ce sujet, rien ajouter à une vieille chronique de M. le savant professeur Ravaz :

« L'Aramon, suivant les situations qu'il occupe, donne des vins de qualités « différentes. Il n'est, comme tout autre cépage, médiocre que dans les situa- « tions défavorables ; également, comme tout autre cépage vinifera, il peut « faire du très bon vin s'il est placé dans des conditions de terrains favora- « bles. Au fond, surtout question de maturité. »

C'est précisément cette maturité que ne peut pas acquérir, ici, l'hybride S. 5813.

En vérité, il faut délaisser tous les cépages qui engendrent la pléthore ruineuse et désastreuse pour n'accepter que ceux qui produisent moins et apportent plus de qualité.

On doit souvent rappeler aux viticulteurs, dont la bonne foi a été parfois surprise par des réclames intensives, qu'ils ne doivent adopter que des cépages ayant fait, par des gens qualifiés, l'objet d'études multiples et contradictoires sous divers climats et terrains variés.

ROUMIEU.

LA CULTURE DU PÊCHER DE PLEIN-VENT

(suite)

LA CONDUITE DES ARBRES AVEC LE SÉCATEUR

Une taille, quelle qu'elle soit, est difficile à décrire et ne s'apprend bien que par la pratique, sécateur en main. Cependant, les principes de la conduite du pêcher méritent quelques explications théoriques que nos lecteurs trouveront ci-après :

Est-il nécessaire de former et de tailler le pêcher? Telle est la première question qui se pose.

Le « pêcher de vigne », qu'on trouve encore sur les coteaux de la vallée du Rhône, est le type du pêcher abandonné à lui-même, livré aux caprices de sa végétation. Il produit irrégulièrement des pêches tardives, d'août ou de septembre, parfois assez nombreuses, mais toujours petites. De plus, son activité végétative se concentre aux extrémités des branches qui s'allongent démesurément, ploient et se cassent souvent, alors que les parties inférieures sont complètement dépourvues de coursonnes vivantes.

L'arbre paraît s'affaiblir et il meurt rapidement : d'où la réputation du pêcher d'être un arbre de longévité réduite.

Rien n'est plus faux que cette croyance : le pêcher peut vivre aussi longtemps que d'autres arbres à fruits à noyau à condition qu'on lui apporte les soins voulus ; parmi ces soins, celui de la taille n'est pas le moins curieux à considérer par son effet, car il semblerait normal qu'un arbre laissé libre de croître à son aise dût vivre plus longtemps que celui martyrisé au sécateur. Nous allons voir que ce paradoxe n'est qu'apparent.

En effet, c'est à la dénudation des parties basses de l'arbre qu'il faut imputer la réduction de vitalité du pêcher ; sur une branche dépourvue de coursonnes, la circulation de la sève est difficile et cette dernière n'atteint plus que péniblement, au bout de canaux trop longs, les extrémités en végétation.

Cette dénudation est la conséquence naturelle :

1° De la propension du pêcher, comme beaucoup d'arbres d'ailleurs, à pousser par les extrémités ; mais chez l'arbre qui nous occupe, cette tendance est encore aggravée par ce fait que les bourgeons, les yeux à bois, destinés à donner un rameau, n'existent que sur le bois de l'année précédente (on sait que le pêcher « rejette » difficilement sur vieux bois). Si ces yeux à bois ne sont pas sollicités par la sève, ils ne se développent pas et meurent. On comprend ainsi pourquoi les bourgeons des extrémités des rameaux qui reçoivent plus de sève que les autres, se développent de préférence aux bourgeons intérieurs qui s'annulent.

L'allongement des branches et une dénudation par la base sont ainsi inévitables sur les pêchers laissés tels quels ;

2° Mais il y a mieux : On a remarqué que le *coryneum*, maladie cryptogamique dangereuse, plus fréquente sous les climats humides ou frais (Sud-Ouest, vallée du Rhône) que dans le Midi méditerrannéen, se développait de préférence dans les parties ombragées du pêcher, causant ainsi la mort des yeux et des rameaux. On peut dire que toute partie vivante ombragée est appelée à disparaître à plus ou moins brève échéance.

Voici donc une deuxième cause, s'ajoutant à la précédente, de dénudation des parties inférieures.

Le problème du maintien de la longévité du pêcher, — qui est *a priori* le premier à résoudre lorsqu'on crée une plantation — se pose donc comme suit : *Comment conserver des coursonnes, des rameaux vivants jusqu'au bas du tronc, sur toute la longueur des branches charpentières?*

Pour arriver à un tel résultat, il faut faire bénéficier toutes les parties de l'arbre, même et surtout les inférieures, des bienfaisantes atteintes de l'air et de la lumière, destinées à réduire le développement du coryneum.

Ensuite, il est nécessaire que toute coursonne vivante reçoive la même quantité de nourriture que sa voisine si on veut qu'elle se développe régulièrement. Il faut donc adopter une forme qui ralentisse progressivement le courant de sève de sorte que la pression de celle-ci soit égale sur toute la longueur de la branche considérée. Nous allons voir comment la pratique a résolu le problème — bien que la question ne lui ait jamais été posée de cette façon — d'une façon empirique, mais exacte, convaincante.

La conduite du pêcher doit aussi tenir compte d'autres nécessités d'ordre physiologique et pratique : il s'agit non seulement d'accroitre la longévité du verger grâce à la taille (1), mais encore :

— de limiter la fructification, afin d'assurer une production annuelle aussi régulière que possible ; autrement dit, d'éviter à l'arbre de « saisonner » ;

— de diminuer le nombre de fruits, en augmentant leur valeur intrinsèque (poids, coloris).

— de faciliter les travaux de culture, de défense contre les parasites, de récolte, etc., tout en réduisant la hauteur du pêcher, mis, pour ainsi dire, à portée de la main.

Quel système adopter qui réponde aux conditions ci-dessus et qui, en même temps soit simple, pratique, à la portée de tous ? Car, il ne faut pas oublier que le producteur de pêches de plein-vent n'est pas un horticulteur, un spécialiste et qu'il doit rapidement et facilement exécuter une taille basée sur des principes simples, dût la théorie être parfois quelque peu bousculée.

(1) Dans la vallée du Rhône, on trouve des pêchers d'une trentaine d'années encore sains et productifs.

J'estime que les principes de taille appliqués dans la vallée de l'Érieux et adoptés de plus en plus dans la vallée du Rhône et les grandes régions productrices de pêches, est une des meilleures — sinon la meilleure — pour la culture du pêcher de plein vent. Nous allons l'examiner.

(*à suivre*)

J. Faure,
Professeur d'agriculture.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Fêtes vinicoles de Bourgogne « *Les 4 Glorieuses* », 16-17-18-19 novembre 1934. — Le programme ci-dessous est suffisamment évocateur pour se passer d'autres commentaires.

Programme : vendredi 16 novembre, Nuits-Saint-Georges, **journée du vin de Nuits.** Matin : exposition des vins de Nuits ; 14 h. vente aux enchères ; 19 h. 30 : grand repas au Caveau Nuiton (prix 50 francs). — S'adresser **au Syndicat d'Initiative de Nuits-Saint-Georges**

Samedi 17 novembre clos de Vougeot, 12 h. : déjeuner au Château du Clos de Vougeot (Prix 50 francs). S'adresser à M. René Engel à Vosne-Romanée.

Beaune, 14 h. **Exposition générale des vins de Bourgogne,** entrée : 10 francs, dégustation gratuite. 16 h. : Lecture de l'appréciation du Jury sur le vin de l'année.

Dimanche 18 novembre, Beaune. Matin : **dégustation des vins des Hospices de Beaune dans les caves de l'Hôtel-Dieu, 14 h. vente des vins des hospices de Beaune.**

Lundi 19 novembre, Meursault, 12 h. **Paulée de Meursault** (Prix 25 francs « Suivant la tradition que chacun apporte sa bouteille » ; attribution du prix littéraire de la Paulée. — S'adresser à M. Jacques Prieur à Meursault.

Pour participer à chacun des banquets ci-dessus, prière de faire parvenir aux personnes désignées, le montant du prix du repas. On recevra en échange la carte d'entrée. Renseignements généraux : Monsieur le Vicomte de Moucheron, Château de Meursault (Côte-d'Or).

Journée commerciale des appareils de traitement des arbres fruitiers. — Sous le patronage du service agricole de la Cie P. L. M., la Direction des services agricoles de l'Ardèche a décidé d'organiser, pour le dimanche 18 novembre, à St-Péray, une journée commerciale des appareils de traitement des arbres fruitiers, au cours de laquelle les principaux constructeurs français exhiberont leurs nouveaux appareils et se tiendront à la disposition de leur clientèle.

Tous les arboriculteurs de la vallée du Rhône, qui s'intéressent à la défense des cultures fruitières, sont invités à y participer afin de se faire présenter les différents types de pulvérisateurs et d'assister aux démonstrations qui sont prévues par la suite.

Les syndicats de producteurs de fruits et les particuliers qui envisagent l'achat d'appareils sont priés de réserver leurs ordres pour cette journée, qui leur permettra également de fixer leur choix avant la campagne d'hiver.

Le programme de la journée sera publié ultérieurement.

Vœu de la section de Bougie. — La viticulture algérienne tout entière (petits, moyens, gros viticulteurs), se doit, tant d'accepter d'une façon unanime un projet de loi que les élus se feront un devoir de porter à la connaissance du Gouvernement, et s'efforceront d'en faire accepter les termes ;

1° Suppression du blocage et superblocage.

2° 10° minimum Alger-Constantine, 11° Oran.

3° Suppression de tous les sous-produits de la vinification (vin de marc, vin de surpressurage, vin de lies) par la livraison à l'Etat par tous les viticulteurs sans exception faisant une déclaration de récolte, de X décilitres d'alcool par hectolitre de vin déclaré. La quantité d'alcool à livrer pourrait être de UN décilitre par degré et par hectolitre étant entendu que le degré accepté serait le degré minimum de la région.

4° Cet alcool ne devra servir qu'au carburant national ou à la dénaturation, et au besoin devrait être détruit si cela était nécessaire (le vinage à la cuve ne devant jamais être envisagé).

AVANTAGES DE CE PROJET

a) L'intérêt du consommateur ne sera pas sacrifié ;

b) Revalorisation du vin par l'amélioration de la qualité ;

c) Par la suppression des sous-produits, des piquettes et du mouillage, diminution d'au moins 10 o/o de la récolte :

d) Déclaration sincère par chaque récoltant ;

e) Juste répartition des charges et sacrifices imposés à chacun ;

f) Toutes craintes écartées de surproduction ;

g) L'intérêt de chaque viticulteur devenant l'intérêt de tous, la fraude ne pourra même plus être soupçonnée puisque contraire à l'intérêt de chacun.

Cette solution simple doit pouvoir sauver la viticulture et son application n'entraînera pour l'Etat aucune charge financière nouvelle.

La section de Bougie de la Fédération des Viticulteurs du département de Constantine, demande à la Fédération des Maires de l'Algérie de bien vouloir adopter le projet qu'elle lui soumet.

R. VERDIN,
Maire d'El-Kseur.

A la C. G. V. — Après diverses interventions, « l'assemblée générale des délégués des Sections communales du Syndicat des Vignerons de Narbonne, réunie le 25 octobre :

Déclare avec force que seul l'aménagement du marché est capable de résoudre le problème algérien et, qu'en dehors de lui, il n'y a point de salut possible pour la viticulture métropolitaine ;

« Elle demande donc aux Pouvoirs publics et au Parlement de faire aboutir au plus tôt l'aménagement du marché métropolitain et, en attendant, d'appliquer strictement la disposition de la loi de 1933 sur le blocage, en tenant compte des trois éléments : importance de la récolte, rendement à l'hectare et augmentation des surfaces en production depuis 1928 et qu'il organise la distillation de quantités importantes sur ces mêmes bases. Elle regrette qu'à ce jour rien de pratique n'ait été encore fait dans ce sens, les articles 2 et 10 étant d'une portée dérisoire vis-à-vis de la surproduction actuelle. »

BIBLIOGRAPHIE

Les Comptes à la Ferme. Comment je tenais mes comptes, par A. Sibille, ancien agriculteur, 2e édition. — Un volume 14 × 19 de 264 pages. Broché, franco : 13 fr. 50. — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris VIe.

Ce livre, qui a vulgarisé la comptabilité agricole, doit son succès à ce que son auteur n'est pas un homme de bureau, mais un agriculteur. Sa méthode de comptabilité éprouvée par lui-même n'est pas une simple conception de l'esprit : elle a reçu la consécration de la pratique dans des fermes d'importance très différentes, des petites et des grandes.

Aujourd'hui plus que jamais, en ce temps de crise où il importe de voir clair, il faut tenir des comptes : il faut que la comptabilité n'offre point de complications, si l'on veut que l'agriculteur, très pris déjà par d'autres occupations et d'autres soucis, puisse l'entreprendre et ne l'abandonne pas.

C'est justement le mérite de la méthode Sibille, et les agriculteurs qui peuvent ne pas la connaître encore, nous saurons gré de la leur avoir signalée. — Sur demande, envoi gratis et franco du catalogue général de la Librairie Agricole.

Carte viticole de la Champagne délimitée

Notre Confrère, *Le Vigneron Champenois*, organe de la vigne et du vin de Champagne, vient de dresser une carte de la Champagne délimitée, telle qu'elle résulte de la loi 22 juillet 1927 sur les appellations d'origine.

D'un format de 115 × 60 cm., et composée en quatre teintes : noir pour le trait et la lettre, bleu pour les eaux, vert pour les bois et forêts et rouge pour les vignobles, cette carte indique, en outre, par l'emploi de caractères différents, la valeur commerciale approximative des divers crus, d'après le classement établi en 1911 et 1920 par les représentants des vignerons et du commerce champenois.

Un texte imprimé sur le côté donne des indications succinctes sur les délimitations, les surfaces et productions, la nature des sols, les cépages et modes de culture.

En vente à l'Association Viticole Champenoise, 3, rue du Docteur Verron, à Epernay (Marne), cette carte est expédiée franco recommandée, sous fort tube carton, contre versement de la somme de : 32 francs, au compte courant postal : Association Viticole Champenoise, Paris 288-37.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le commerce paraissant avoir des provisions suffisantes pour ses affaires courantes, ne se montre que peu disposé à acheter, même aux prix pratiqués en ce moment, de sorte que les affaires restent très calmes de gros à gros sur place.

LANGUEDOC. — **Toujours le marasme.**

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 29 octob. 1934	Cours du 5 novemb. 1934
8°.....	Aramon de plaine	Vins	Vins
8 à 9°.....	8°5 à 9°5, 78 à 90 fr.	5,25 à 5 fr. 75 le deg.	5,00 à 5,75 le degré
9 à 10°.....	Montagne, 9°5 à 10°5	Costière, 6 fr. le deg.	Costière, 6 fr. le deg.
11°.....	95 à 105 fr.		
11 à 12°.....	Costière, 135 à 150 fr.		
Rosé, paillet, gris .	Rosé, 90 à 110 fr.		
Blanc bourret.....			

Nimes. — Les affaires sont encore très peu nombreuses et difficiles car le commerce de l'intérieur ne cesse de faire des offres en baisse qui ne sont acceptées par la propriété qu'avec réticence.

Les Coopératives demandent en général 5 fr. 50 le degré. Dans les Cévennes les propriétaires demandent de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Alès. — Cours du 2 novembre 1934. — Vin rouge aramon, 5 à 5,50 ; vin rouge coteaux, 5,50 à 6 fr.

HÉRAULT. — Les déclarations de l'Hérault 1re zone donnent un total de : **11.234.757** hl. contre : **9.112.758** hl. soit en plus : **2.121.499** hl.

L'importance de la 2e zone est beaucoup moindre. On peut l'évaluer entre 1 million 600 mille et 1 million 800 mille.

Au total, le département de l'Hérault devrait produire une récolte de 13 millions d'hectolitres environ.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 30 octob. 1934	Cours du 6 novemb. 1934
8°.....	Vins rouges	Vins rouges	Vins rouges
9°.....	récolte 1933, 9 à 9.75	5 à 5 fr. 75 le degré	5 à 5 fr. 75 le degré
10°.....	enlèvement immédiat		
11°.....	10 à 10.50 logé		
Rosé.....	Rosé et blanc de blanc	Rosé, blanc de blanc	Rosés et blancs
Blanc de blanc	10 à 11 fr. le degré	pas d'affaires	pas d'affaires

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 13 octobre 1934.

Vin rouge nouveau : 5,00 à 6 fr. 00 le degré; rouge supérieur: 6 à 6 fr. 50 ; rosé et blanc pas d'affaires. Algérie nouveau : 6,50 à 8 fr. ; Algérie vieux : 8 à 10 fr. 00; mutés tous cépages, 7,50 à 8 fr. le degré.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	26 octob. 1934	2 novemb. 1934
Rouges	—	Vins rouges	Vins rouges, récolte
Plaine 7 à 8°.....	Récolte 1933, plaine	de 5 à 6 fr.	1934 : de 5,00 à 5,75
Coteaux 9°5 à 11°5...	78 à 90 fr.	le degré	le degré
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Coteaux 95 à 105 fr.	l'hecto nu	Vins blancs
Rosés	Hts coteaux 105 à 130	suiv, couleur et qualité	5,50 à 6 fr. 60
Courants 8 à 9°.....	Rosé 82 à 95 fr.	pris chez le récoltant	
Supérieurs 9 à 10°..	Blanc, 90 à 101 fr.	rosés et blancs	
Blancs	l'hecto	pas de cote	
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Béziers. — Les affaires conclues pendant cette semaine écourtée ont été encore plus clairsemées que les semaines précédentes.

Dans l'ensemble la propriété ne met pas son vin à la vente et essaie de résister aux offres en baisse. Et le prix des caves logées — prix thorique puisqu'il ne se fait pas d'affaires — se maintiennent à 6 fr. le degré et même au-dessus. Mais il n'y a pas d'acheteurs.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près St-Géniès :	180 hl.	9°6	48 francs.
Près Boujan :	210 hl.	10°2	51 francs.
Près Boujan :	190 hl.	9°9	51 francs.
Près Boujan :	120 hl.	10°	51 francs.
Près Boujan :	120 hl.	9°4	51 francs.

Olonzac. — Vins rouges, 5,50 à 6 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 4 novembre 1934 : vins rouges 1934, 9 à 12°, 5,50 à 6 fr. 00 le degré.

Carcassonne. — Chambre de Commerce. — Cote officielle des vins du 3 novembre 1934 : vin rouge : 5,25 à 5 fr. 75 le degré.

Propriétaires, négociants et courtiers prennent leurs dispositions pour franchir dans les meilleures conditions les difficultés de la période actuelle.

Les cours ne peuvent se baser que sur des affaires insignifiantes. On paie de 5 à 6 fr. suivant enlèvement et qualité. Quelques vins vieux bien conservés ont obtenu davantage, mais la tendance reste faible.

Narbonne. — *Cote officielle du 31 octobre 1934.* — 5,25 à 6 francs le degré. On cite comme affaires traitées ces jours-ci :

1.000 hectos	9°3	à	5 frs 25 le degré
1.200 hectos	9°5	à	5 frs 50 le degré
500 hectos	11°3	à	5 frs le degré

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières, de 5,50 à 6 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 27 octob. 1934	Cours du 3 novemb. 1934
8°.....	8°5 à 12°	5 à 6 fr. le degré	5 à 6 fr. le degré
9°.....	9 à 11 fr. 50	suivant délai	suivant délai
10°.....	le degré	de retiraison	de retiraison
11.....			
12 à 13°.....			
15°.....			

INDRE. — **Châteauroux.** — La récolte de l'Indre devait être supérieure, comme chiffre, à celle de 1933.

Pour l'Indre, il est impossible d'avoir un degré moyen. D'une façon générale, il est beaucoup plus élevé que la normale. Dans le nord du département, qui produit les 4/5e de la récolte, les vins font de 7° à 9°5, quelques-uns 10°, mais très rares.

Les excédents se sont vendus 5 fr. 50 et 6 fr. le degré. Actuellement, les cours sont stabilisés à 6 fr. 50, pour les vins de 7° à 7°5 et 7 fr. pour les 9°.

Les ventes et les expéditions sont très actives.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 5 novembre 1934 :

Les déclarations de récolte ne sont pas encore entièrement connues. Tou-

tefois, on nous informe de source autorisée que la récolte algérienne atteindrait 21.500.000 hectolitres, se décomposant comme suit : Constantine, 2.000.000 d'hectos ; Alger, 9.000.000 d'hectos, et Oran, 10.500.000 hectos.

Rappelons qu'en 1933 la récolte en Algérie était de 16.730.956 hectos. Les stocks s'élevaient à 360.198 hectos.

Oran. — 5 novembre 1934.

Semaine écoulée calme, achats limités devant rareté vendeurs et réserve des acheteurs. 4 fr. 25 le degré pour les non logés et 5 fr. pour les logés.

MARCHÉ AUX RAISINS

Caromb. — Marché des 4 au 5 novembre. — Gros verts, 130 à 140 ; muscats d'Hambourg, 130 à 150 ; olivettes noires, 220 à 240.

Marché très animé.

Bonne demande pour l'olivette noire.

Pujaut. — Marché du 6 novembre. — 20.000 kilos servants, vendus de 85 à 115 francs.

Gignac. — Marché du 6 novembre 1934. — Marché nul. Pluie persiste.

LES CIDRES

Les cidres ont accusé une baisse de plus de 50 o/o sur le prix de l'été dernier, déjà très bas.

Les cours s'établissent de 5 à 6 fr. 50 le degré hectolitre.

Nantes et la Loire-Inférieure tiennent les cours les plus bas de 5 fr. le degré. La Sarthe et l'Ille-et-Vilaine cotent 5,50 à 6 fr. La Manche, le Calvados, l'Orne, de 6 fr. à 6 fr. 50.

Les cidres de distillerie se vendent de 2 à 2 fr. 50 le degré

Il semble que les caves aient tendance à se remplir de cidres de bonne qualité et en quantités plus importantes qu'on ne le pensait.

LES ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 220 à »»» fr ; eau-de-vie de marc 86°, 210 à »»» ; marc à 52°, 200 à 205 fr. ; extra neutre, 95° à 97°, 290 à »»» fr., pris à la distillerie, sous frais en sus. Minimum 12 pipes.**

Béziers. — **Alcools : trois-six de vin, 86°90°, »»» à »»» fr. ; trois-six de marc, 86° 200 à 210 fr. ; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 200 à 210. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.**

Nimes. — **Troix-six bon goût 100 degrés, 215 à 220 fr. ; trois-six marc 210 à 215 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 200 à 205 fr.**

Bourse de Commerce. — **Paris.** — Novembre 285 ; décembre 287,50 ; 3 de décembre 290 ; 3 de janvier 290 ; 3 de février 305 ; 3 de mars 310 ; 3 d'avril 315 Tendance lourde. circulation nulle.

La quinzaine a vu se produire un nouvel effondrement, puis une certaine stabilisation de cours.

De 340 francs, le 5 octobre, les cours se sont encore effondrés à 290 francs. Ils restent à ce niveau depuis huit jours. Les livraisons sur les mois éloignés se traitent à 315-320 fr. Est-ce un signe favorable ? Le prix actuel de 290 fr. est si bas.

Si l'on songe qu'il s'agit là du cours des alcools rectifiés extra-neutres rendus à Paris, et qu'avant-guerre, les trois-six de vin valaient environ 100 francs-or, on mesure l'importance de l'effondrement.

D'ailleurs, les alcools de marc, que l'Algérie vend abondamment en ce moment, valent 175 à 190 fr. l'hectolitre.

TARTRES

Marché de Béziers du 2 novembre 1934

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	2 fr. 25 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem
— — au-dessus 50	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 25 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 70 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours faible.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* 6 novembre 1934

	Novembre	Décembre	Mars
	—	—	—
Blé.....	112 V.	113 V.	116 V.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine.....	52,75-53,25 P.	53,75 P.	55,75 P.

GRAINES FOURRAGÈRES

Petit courant d'affaires, notamment en luzerne. Trèfle violet décusté Nord-Centre 735 à 740 ; Midi décusté 700 à 716 ; trèfle hybride 600 à 1.000 ; blanc nain 450 à 600 ; graine de luzerne Provence décustée 535 ; sainfoin nouveau double 165 à 170 ; dito simple 150 ; vesces d'hiver 300 ; de printemps 90, 85, 78, caf. suivant provenances ; minette décortiquée 300 à 325.

POMMES DE TERRE

Paris. — Pommes de terre aux 100 kilos : Hollande commune 90 à 120 ; Rosa 70 à 85 ; jaune commune ronde 40 à 55 ; saucisse rouge 55 à 75 ; Esterling 45 à 65.

FOURRAGES-PAILLES

Marseille, 26 octobre. — Aux 100 kilos départ, disponible, par wagons de 5.000 kilos. Valeur à 20-30 jours. Marché peu actif. Foin de Crau 4 ; dito similaire Crau 40 ; dito de région 36 à 42 ; dito du Champsaur 33 ; dito de l'Isère 32 ; dito du Doubs 33 ; paille blé rouleau 20 ; dito blé batteuses 17.

Narbonne (Aude), 25 octobre. — Luzerne première coupe de 34 à 35; luzerne deuxième coupe de 33 à 34 ; foin de 31 à 32 ; paille de blé 14 à 15 ; paille d'avoine de 13 à 14 les 100 kilos, sur wagon départ Aude, Tarn, Tarn-et-Garonne.

DIVERS

Produits chimiques. — Nitrate de soude, 15-16 les 100 kil. 84 à 92; Sulfate ammoniaque, 20-21, 85 à 95 ; sulfate potasse, 48,52, 105 à 120 ; chlorure potassium, 48-52, 80 à 88 ; sylvinite riche, 20-22, 28,00 à 32; sulfate de cuivre crist. 98-99, 135 à 145 ; sulfate cuivre neige, 140 à 150 ; sulfate de fer, 24 à 29. Superphosphate minéral 14, 26,50 à 30,00, logé gare Sète.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 28 octobre au samedi 3 novembre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche..	«	8.0	21.1	16.8	0.2	1.2	15.4	11.0	»	»	0.1	»
Lundi.....	16.0	10.4	21.0	14.6	trac.	1.9	14.6	4.4	19 0	13.0	«	1
Mardi.....	16.2	10.4	23 0	15 4	14 1	0.3	12.6	9.7	21.4	12.6	3.4	3.
Mercredi...	17 2	7.0	19.0	17.4	0.1	»	16.6	11.0	21.0	12.8	0.3	»
Jeudi.....	20.6	11.2	18.2	11.8	»	»	19.6	9.4	15.8	8.8	»	»
Vendredi...	15.2	12 2	17 0	7.0	0.1	1.4	13.8	13.2	14.8	5.8	0.2	«
Samedi.....	14 4	6.2	17.2	4.8	»	0.6	14.0	6.0	15.0	— 0.9	»	0.
Total ...					31.2	88.4					41.9	45.
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche...	19.2	4.5	22.0	17.0	»	trac.	15.2	5.6	17.6	14 8	»	«
Lundi.....	18 3	6.3	21.2	14.0	«	«	15.2	1.0	17.4	12.8	»	3.
Mardi.....	17.1	10.0	23.3	11.9	»	»	13.4	5.1	21.8	8 8	»	3.
Mercredi....	15.0	7.2	21 0	16.2	«	«	13.8	4.2	22.0	11.5	«	«
Jeudi.....	21.9	12.3	15 9	12.4	«	»	20.0	5.7	16.2	10 2	»	»
Vendredi...	19.3	10 8	15.5	6 3	«	2 0	19.6	6 2	16.0	7.2	»	»
Samedi.....	20.2	9.0	17.6	2.6	»	0.1	20.3	8 6	14.7	5.6	»	0.
Total.. .					54.3	121.3					54.1	86
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche..	16.1	4.6	20.6	16.7	»	»	10.2	5.0	20 5	18.8	«	»
Lundi.....	18.0	2 0	17.3	13.6	«	3.0	17 9	0 2	17.2	14.6	»	trac
Mardi.....	18 0	5 9	22.0	10 0	»	2.0	»	»	21.8	8.6	»	5.
Mercredi....	19.4	2.8	24.0	14 8	»	«	20.0	5.1	22.1	13.6	«	»
Jeudi.....	21.3	8.7	12.4	11.2	»	»	21.2	11 3	14.2	13.2	»	«
Vendredi...	22.0	9.6	15.1	5 0	»	5 5	21 5	6.2	15.5	8.2	»	trac
Samedi.....	21.3	7.0	14.3	2.3	»	»	21.7	8.0	12.0	5.2	»	0.
Total...					30.9	96.0					28 8	167.
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche..	18.6	3.5	22.6	15.7	»	3.7	18.6	5.6	24.2	18.9	»	»
Lundi.....	19.6	6.2	20.9	13.6	»	2.0	«	«	22.2	19 0	»	trac
Mardi.....	16.5	7.8	25.8	11 0	»	1.1	»	«	23.5	14.3	»	»
Mercredi...	20.2	7.2	21.8	17.5	«	»	21.6	8.6	23.6	13.8	»	«
Jeudi.....	23.9	12.0	15.0	12.5	«	»	21.2	11.9	24 8	14 4	»	»
Vendredi..	24.0	10.1	17.9	5.3	»	3.8	20.6	8.0	18.0	12.4	»	0.
Samedi.....	18.9	8.2	17.8	2.8	»	«	18.6	9.3	19.7	5.6	»	«
Total....					47.6	137.1					56.1	128.
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche..	17.9	4.1	22.0	17.8	»	»	17.2	13.1	22.9	18.1	0.3	14.
Lundi.....	19.6	3.9	21.4	15.3	»	0.5	17.1	7.9	19.2	15 1	0.2	13.
Mardi.....	21.1	11.3	24.2	8.6	«	0.5	20.4	15.9	24.6	12.9	»	1.
Mercredi...	19.9	8.0	26.2	16.6	«	»	19 9	6.9	19.2	10.9	»	»
Jeudi.....	21.7	14.3	16.9	13.8	«	»	12 9	5 9	18.1	10.9	»	»
Vendredi...	22 3	13.0	16.6	9 5	»	2.8	12.2	— 1.9	12.1	2.9	3.7	«
Samedi.....	21.0	10.6	16.7	5.3	»	»	14.2	5.0	14 9	2.9	34.6	»
Total....					87.7	95.5					109 7	403.
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	20.5	12.3	19.4	12.4	«	»	21.9	13.4	»	»	7.9	«
Lundi.....	18.9	7.4	10.6	13.6	»	»	23.0	11.0	«	»	«	«
Mardi.....	18.3	5.4	25.6	16.2	»	0.2	23.6	9.7	»	»	»	»
Mercredi..	20.9	14.2	26.3	16.9	»	»	22.2	9.1	«	»	»	»
Jeudi.....	18.8	12.4	25.6	16 9	«	»	23.2	11.3	»	«	«	»
Vendredi...	24.0	10.4	19.6	13.7	«	4.2	22.8	11.7	»	»	»	»
Samedi.....	20.7	9.2	19.4	12.4	»	»	21.4	10.0	»	»	»	«
Total....					1 0	101.4					100.1	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.